

**PROJETO DE LEI Nº           , DE 2026**  
**(Do Sr. BIBO NUNES)**

Confere ao Município de São João do Polêsine, no Estado do Rio Grande do Sul, o título de Capital Nacional do Risoto.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica conferido ao Município de São João do Polêsine, no Estado do Rio Grande do Sul, o título de Capital Nacional do Risoto.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**JUSTIFICAÇÃO**

A presente proposição tem por objetivo conferir ao Município de São João do Polêsine, localizado na região central do Estado do Rio Grande do Sul, o título de Capital Nacional do Risoto. Tal reconhecimento fundamenta-se na profunda simbiose entre a vocação produtiva orizícola, a herança cultural da imigração italiana e a excelência gastronômica que projeta a cidade como referência setorial. A trajetória histórica do município é indissociável da cultura



do arroz, elemento central de sua economia e identidade. Desde 1955, a tradicional Festa Regional do Arroz celebra a colheita do grão, consolidando-se como um dos eventos mais longevos e significativos do interior gaúcho<sup>1</sup>. Em sua 67<sup>a</sup> edição, realizada em 2025, o evento reafirmou sua magnitude ao integrar seminários técnicos, desfiles alegóricos e uma robusta programação voltada à valorização da cadeia produtiva e das tradições locais<sup>2</sup>.

A gastronomia de São João do Polêsine destaca-se pela preservação de receitas seculares, onde o risoto assume o protagonismo absoluto. O prato, elaborado com o arroz produzido nas várzeas locais, é o símbolo máximo das festividades e do cotidiano da comunidade, sendo frequentemente acompanhado por iguarias como o agnolini, o galetto e o bife à milanesa<sup>3</sup>. Essa especialização é reconhecida institucionalmente pelo Geoparque Quarta Colônia e pela Associação dos Municípios do Centro do Estado (AM Centro), que apontam o sabor inconfundível da culinária polesinense como um ativo turístico e cultural de primeira ordem<sup>4</sup>. O uso de variedades específicas, como o arroz arbóreo, aliado ao saber-fazer transmitido por gerações, confere ao risoto local uma identidade única que atrai visitantes de diversas regiões<sup>5</sup>.

De acordo com a dissertação do Curso de Mestrado Profissional em Patrimônio Cultural, do Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de

<sup>1</sup> <https://saojoaodopolesine.rs.gov.br/content/files/upload/0c1c8eab-81a1-43f0-abee-38371ff0f6cd.pdf>

<sup>2</sup> <https://saojoaodopolesine.rs.gov.br/Noticias/Detalhes/2081/67--festa-regional-do-arroz->

<sup>3</sup> <https://saojoaodopolesine.rs.gov.br/Noticias/Detalhes/401/festa-do-arroz-inicia-nesta-sexta-feira-em-s-o-jo-o-do-pol-sine>

<sup>4</sup> <https://www.geoparquequartacolonia.com.br/atrativos-turisticos/gastronomia/sao-joao-do-polesine>

<sup>5</sup> <https://www.amcentro.com.br/noticias-turismo/sao-joao-do-polesine/935>



Santa Maria (UFSM), com o título “QUARTA COLÔNIA: UM OLHAR SOBRE A “CULTURA” DO ARROZ COMO IDENTIDADE E PATRIMÔNIO CULTURAL DE SÃO JOÃO DO POLÊSINE–RS”, defendida em 2022, em sua página 112, “o risoto é de Polênsine”.

Segue o trecho extraído do referido documento acadêmico que atesta essa origem, baseado no depoimento do historiador e autor de livros Ronaldo Dalmolin: “[...] o risoto é de Polênsine, o risoto foi criado, foi ensinado aqui em Polênsine, quem era o sabedor de fazer este arroz era um senhor italiano, que casou com uma tia minha, se chamava Alberto Ghesti, ele era marinheiro da esquadra italiana, ficou seis anos marinheiro na Itália, era de lá e cozinheiro, seis anos nos navios fazendo esse tipo de coisa, ele sabia fazer muita coisa, todo tipo de comida, e fazia o risoto. E ninguém conhecia aqui na Quarta Colônia, e nas primeiras festas que o Alberto Ghesti estava aí, ele fez o tal risoto na festa e foi um sucesso, tudo mundo gostou, e essa história se espalhou. Então todo mundo começou a copiar, inclusive quando fizeram em Santa Maria a Casa de Retiros, uma casa que existe até hoje, uma casa grande, naquele tempo, e na inauguração vieram buscar o seu Alberto Ghesti para fazer o risoto para fazer uma comida moderna, oriunda daqui de São João do Polênsine e levou junto o Ítalo Rosso para ajudar, fizeram foi um sucesso, todo mundo gostou, e isso se espalhou que hoje, o risoto é em primeiro lugar em tudo quanto é festa, em qualquer reunião de comes e bebes (depoimento de Romoaldo Dalmolim)<sup>6</sup>.”

Portanto, a concessão do título de Capital Nacional do Risoto não representa apenas uma honraria formal, mas o

<sup>6</sup> Depoimento concedido por Romoaldo Dalmolim a Roselaine Bisognin em 08/09/2021.



reconhecimento de uma realidade econômica e cultural consolidada. Ao institucionalizar essa marca, o Congresso Nacional contribui para o fortalecimento do turismo de eventos, o incentivo à orizicultura de qualidade e a preservação do patrimônio imaterial da Quarta Colônia de imigração italiana. Diante da relevância da matéria e do impacto positivo para o desenvolvimento regional, submeto esta proposta à apreciação de meus pares.

Sala das Sessões, em        de        de 2026.

Deputado BIBO NUNES

